



FANAGORIA

NOBLESSE OBLIGE

Декантер. Ркацители 2019

Лимитированная партия премиальных вин лучших годов урожая, которые прошли дополнительную бутылочную выдержку в нашем винном погребе не менее трех лет.

В момент выпуска коллекционных вин они считаются уже готовыми для потребления взыскательными потребителями, однако все еще имеют потенциал к дальнейшему развитию в личных коллекциях. Главный винодел лично проверяет состояние и зрелость вин после длительной выдержки, и только после этого партия поступает в продажу.



Российское вино с защищённым географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Ркацители Фанагории. Декантер 2019»

Технология производства

Вино создано из винограда автохтонного сорта черноморской группы «ркацители» 2019 года урожая, с лучших виноградников, расположенных в посёлке «Сенной» Таманского полуострова. Для выращивания винограда используются самые передовые агротехнические технологии, а урожай собирают вручную в момент, когда ягоды достигают оптимальной степени зрелости. Брожение в ремонтажных винификаторах. Яблочно-молочное брожение на мезге. Мацерация вина в винификаторе на мезге в течение 7 месяцев, выдержка в бочке из французского дуба в течение 12 месяцев, а после розлива не менее 36 месяцев в бутылке. Тираж 1194 бутылки.

Дегустационные заметки

Цвет вина золотистый с янтарным оттенком. Аромат сложный, сладкий с преобладанием жёлтой кураги, айвы, апельсиновой цедры, спелых абрикосов в обрамлении сухофруктов манго и маракуйи. Вкус мягкий, гармоничный, с длительным послевкусием.

Гастрономические сочетания

Рекомендуем подавать вино с лёгкими овощными салатами, закусками, сырами, блюдами из паназиатской кухни. Рекомендуем декантировать вино не менее 1 часа.

Рекомендуемая температура: 10 – 12 °С.

Алкоголь: 13,5 % об.

Логистические характеристики:

- Объём бутылки – 0,75 л
- Вес бутылки – 1,606 кг
- Бутылок в гофроящике – 6 шт.
- Гофроящиков на паллете – 54 шт.
- Штрих-код: 4603040019436